NEUHAUSER
FRANCE

Catalogue 2015

BCS

Vos attentes, nos exigences…

Chers partenaires,

C'est avec un immense plaisir que toute l'équipe Neuhauser vous présente son nouveau catalogue 2015.

Parce que votre réussite est la nôtre, nous avons sélectionné, pour vous, le meilleur des produits de boulangerie, viennoiserie, pâtisserie et traiteur pour que chacun de vos clients se retrouve dans votre offre en magasin.

Cette année sera marquée par le lancement tant attendu de la Rustiguette Céréales (page 28) qui sera un succès garanti. Notre Rustiguette Céréales reprend, en effet, ce qui a fait la réussite de la Rustiguette (forme biseautée, mie alvéolée, croûte fine et croustillante) avec, en plus, les saveurs toastées et le croquant des céréales.

Par ailleurs, comme vous le constatez chaque jour, les consommateurs sont de plus en plus exigeants et font de la qualité une priorité. Avec notre gamme Prestige, vos clients ne pourront être que satisfaits. Nous avons étoffé cette année la gamme Viennoiserie Prestige avec trois nouvelles références prêtes à cuire (page 7) : des volumes généreux, un feuilletage riche en beurre et des saveurs inégalées.

En parcourant le catalogue, vous pourrez découvrir nos autres nouveautés et nos différentes gammes.

N'oubliez pas, bien plus qu'un fournisseur, nous sommes à vos côtés pour vous conseiller et vous faire partager notre expertise.

Nous vous souhaitons de très bonnes ventes !

L'équipe Neuhauser

Nos engagements

Neuhauser, la maîtrise de toute une chaîne : de la fabrication à la distribution

Savoir-faire français

C'est avec un savoir-faire de plus de 100 ans que nous nous attachons à exprimer, à travers nos produits, toutes les valeurs de la boulangerie française.
Les recettes artisanales sont adaptées à des procédés industriels modernes pour garantir une meilleure régularité et toujours le bon goût de l'authenticité.

Proximité & Service

Notre présence sur la quasi-totalité du territoire français nous permet de disposer d'une importante souplesse de livraison pour vous apporter un service au plus près de vos exigences.

Expertise

Notre équipe commerciale est formée aux techniques de la boulangerie pour vous apporter tous les conseils de remise en œuvre des produits et de mise en place en magasin.

Notre équipe de télévendeuses est à votre disposition pour vous apporter des réponses concrètes et rapides.

Qualité & Respect de l'environnement

Nos produits sont réalisés à partir d'ingrédients sélectionnés, au sein de sites bénéficiant d'une démarche qualité pointue normée par des certifications telles que IFS et BRC.

Soucieux de l'environnement, nous nous sommes engagés dans la mise en place d'un système de management de l'énergie et sommes certifiés ISO 50001 depuis octobre 2014.

Choix

Nous avons porté une grande importance dans la sélection de nos produits pour vous proposer une offre au plus près de vos besoins. Ainsi nos 214 références permettront de répondre au mieux aux exigences de chacun de vos clients.

Mode d'emploi

Afin de faciliter vos recherches, chaque gamme est classée par technologie de mise en œuvre. Pour chaque article, sont indiqués nos conseils de remise en œuvre. Ces conseils peuvent varier selon le matériel utilisé. Nos équipes sont là pour vous conseiller, n'hésitez pas à nous contacter.

CRU prêt à pousser

PAC prêt à cuire

PAC prêt à cuire
(précuit dans un four à sole)

DEC à décongeler

temps de pousse

temps de cuisson

temps de décongélation

prédoré à l'œuf

sans alcool

livré avec sacherie

sans porc

NEUHAUSER
FRANCE

Sommaire

Viennoiserie p.4

Les prestiges ..... p. 6
Les authentiques ..... p. 8
Les classiques ..... p. 14
Les plaisirs ..... p. 16
Les brioches ..... p. 20
Les beignets ..... p. 21

Pain p.26

Les prestiges ..... p. 28
Les authentiques ..... p. 30
Les pains des chefs ..... p. 38
Les pains sandwichs ..... p. 40
Les classiques ..... p. 45

Pâtisserie p.54

Les individuelles ..... p. 56
Les spécialités américaines ..... p. 59
Les gâteaux à partager ..... p. 60
Les aides culinaires sucrées ..... p. 62

Traiteur p.64

Les tartes salées individuelles et croques ..... p. 66
Les feuilletés ..... p. 68
Les baguettes garnies ..... p. 69
Les spécialités régionales ..... p. 70
Les aides culinaires salées ..... p. 71

Nos nouveautés 2015

Croissant Prestige pur beurre AOP (CRU) **p 6**
70g - 402763

Croissant Prestige pur beurre (PAC) **p 7**
75g - 402764

Pain au chocolat Prestige pur beurre (PAC) **p 7**
85g - 402766

Pain aux raisins Prestige pur beurre (PAC) **p 7**
130g - 402765

Briochette à tête pur beurre (CRU) **p20**
50g - 402774

Beignet de plage nature (DEC) **p22**
100g - 502526

Beignet de plage pomme (DEC) **p22**
130g - 502528

Beignet de plage chocolat-noisette (DEC) **p22**
130g - 502525

Donut fourré caramel (DEC) **p25**
70g - 502608

Donut fourré fraise (DEC) **p25**
70g - 502607

NEUHAUSER
FRANCE

Viennoiserie

Élaborées selon un savoir-faire unique transmis par des générations d'artisans boulangers, nos viennoiseries ont su garder le bon goût de la tradition française.

Croissant & pain au chocolat Prestige AOP
réf. 402763 & réf. 410035
à retrouver en page 6

Les Prestiges

Des viennoiseries d'exception, riches en beurre et au levain de blé*
pour des saveurs intenses

CRU

Croissant Prestige pur beurre

410011 **75** g | **28** % beurre dans le feuilletage
140 unités par carton

2 h - 2 h 30 à 26-28°C
15 min à 180°C
Dorez à l'œuf avant cuisson

Nouveau !

Croissant Prestige pur beurre AOP

402763 **70** g | **24** % beurre AOP dans le feuilletage
160 unités par carton

2 h - 2h30 à 26-28°C
15 min à 180°C

Pain aux raisins Prestige pur beurre

410005 **130** g | **28** % beurre dans le feuilletage (16,5% dans le produit fini)
44 unités par carton

2 h - 2 h 30 à 26-28°C
15 min à 180°C
Dorez à l'œuf avant cuisson

Pain au chocolat Prestige pur beurre

410017 **85** g | **28** % beurre dans le feuilletage (25% dans le produit fini)
140 unités par carton

2 h - 2 h 30 à 26-28°C
15 min à 180°C
Dorez à l'œuf avant cuisson

Pain au chocolat Prestige pur beurre AOP

410035 **80** g | **24** % beurre AOP dans le feuilletage (21,5% dans le produit fini)
140 unités par carton

2 h - 2h30 à 26-28°C
15 min à 180°C

PAC

Nouveau !

Croissant Prestige pur beurre

402764

75 g | **28** % beurre dans le feuilletage
60 unités par carton

30 min à T° ambiante
22-26 min à 165°C

Nouveau !

Pain au chocolat Prestige pur beurre

402766

85 g | **28** % beurre dans le feuilletage (25% dans le produit fini)
66 unités par carton

30 min à T° ambiante
22-26 min à 165°C

Nouveau !

Pain aux raisins Prestige pur beurre

402765

130 g | **28** % beurre dans le feuilletage (16% dans le produit fini)
45 unités par carton

30 min à T° ambiante
22-26 min à 165°C

Chausson morceaux de pommes caramélisées Prestige pur beurre

410057

120 g | **28** % beurre dans le feuilletage (18,5% dans le produit fini)
35 unités par carton

1 h à T° ambiante
25 min à 200°C

* le chausson morceaux de pommes caramélisées Prestige ne contient pas de levain de blé

Les authentiques

Des viennoiseries au feuilletage léger et délicat, au bon goût de beurre

CRU

Croissant Gourmet pur beurre

401104

70 g | **27** % beurre dans le feuilletage
150 unités par carton

2 h - 2 h 30 à 28°C

15 min à 180°C

Pain au chocolat Gourmet pur beurre

401103

80 g | **27** % beurre dans le feuilletage (24% dans le produit fini)
150 unités par carton

2 h - 2 h 30 à 28°C

15 min à 180°C

CRU

Croissant pur beurre

400481 **70** g | **24** % beurre dans le feuilletage
150 unités par carton

2 h - 2 h 30 à 26-28°C
15 min à 180°C

Croissant pur beurre

400215 **50** g | **24** % beurre dans le feuilletage
200 unités par carton

2 h - 2 h 30 à 26-28°C
15 min à 180°C

Croissant pur beurre

400193 **60** g | **24** % beurre dans le feuilletage
180 unités par carton

2 h - 2 h 30 à 26-28°C
15 min à 180°C

Les authentiques

Des viennoiseries au feuilletage léger et délicat, au bon goût de beurre

CRU

Pain au chocolat pur beurre

402709

60 g | **24** % beurre dans le feuilletage (21,5% dans le produit fini)

200 unités par carton

2h - 2h30 à 26-28°C

15 min à 180°C

Pain au chocolat pur beurre

400480

70 g | **24** % beurre dans le feuilletage (21,5% dans le produit fini)

180 unités par carton

2h - 2h30 à 26-28°C

15 min à 180°C

Pain au chocolat pur beurre

401351

80 g | **24** % beurre dans le feuilletage (21,5% dans le produit fini)

150 unités par carton

2h - 2h30 à 26-28°C

15 min à 180°C

Maxi pain au chocolat pur beurre

400083

120 g | **24** % beurre dans le feuilletage (21 % dans le produit fini)

90 unités par carton

2h30 à 28°C

20- 25 min à 160°C

CRU

Pain aux raisins pur beurre

402772

125 g | **24** % beurre dans le feuilletage (18% dans le produit fini)

90 unités par carton

2 h - 2 h 30 à 26-28°C

15 min à 190°C

Dorez à l'œuf avant cuisson

Pain aux raisins brioché pur beurre

401029

130 g

100 unités par carton

2 h 30 - 3 h à 24°C

18-20 min à 160°C

Dorez à l'œuf avant cuisson

Mini pain au chocolat pur beurre

410236

30 g | **24** % beurre dans le feuilletage (21,5% dans le produit fini)

200 unités par carton

1 h - 1 h 30 à 26-28°C

10-12 min à 180°C

Mini croissant pur beurre

410210

25 g | **24** % beurre dans le feuilletage

250 unités par carton

1 h - 1 h 30 à 26-28°C

10-12 min à 180°C

Mini pain aux raisins pur beurre

410213

30 g | **24** % beurre dans le feuilletage (15,5% dans le produit fini)

200 unités par carton

1 h - 1 h 30 à 26-28°C

10-12 min à 180°C

Les authentiques

Des viennoiseries au feuilletage léger et délicat, au bon goût de beurre

PAC

Croissant pur beurre

402119 **60** g | **24** % beurre dans le feuilletage
90 unités par carton

30 min à T° ambiante
18-20 min à 180°C

Pain au chocolat pur beurre

410286 **70** g | **24** % beurre dans le feuilletage (21,5% dans le produit fini)
80 unités par carton

30 min à T° ambiante
22-24 min à 165-170°C

Pain aux raisins pur beurre

402663 **110** g | **24** % beurre dans le feuilletage (15,5% dans le produit fini)
60 unités par carton

30 min à T° ambiante
23-27 min à 165-170°C

Croissant pur beurre

410339 **70** g | **24** % beurre dans le feuilletage
84 unités par carton

30 min à T° ambiante
22-24 min à 165-170°C

Pain au chocolat pur beurre

402307 **80** g | **24** % beurre dans le feuilletage (21% dans le produit fini)
68 unités par carton

30 min à T° ambiante
22-24 min à 165-170°C

Chausson aux pommes pur beurre

402370 **100** g | **33** % beurre dans le feuilletage (20,5% dans le produit fini)
54 unités par carton

1 h à T° ambiante
25 min à 200°C

PAC

Mini croissant pur beurre

402442 **30** g | **24** % beurre dans le feuilletage
150 unités par carton

30 min à T° ambiante
14-18 min à 165-170°C

Mini chausson aux pommes pur beurre

402438 **40** g | **33** % beurre dans le feuilletage (24,5% dans le produit fini)
150 unités par carton

30 min à T° ambiante
12 min à 200°C

Mini pain aux raisins pur beurre

402444 **35** g | **24** % beurre dans le feuilletage (15,5% dans le produit fini)
150 unités par carton

30 min à T° ambiante
14-18 min à 165-170°C

Mini pain au chocolat pur beurre

402443 **30** g | **24** % beurre dans le feuilletage (21% dans le produit fini)
150 unités par carton

30 min à T° ambiante
14-18 min à 165-170°C

Les classiques

Les incontournables de la viennoiserie française accessibles à tous

CRU

Croissant courbé pâtissier

400185 **75** g | Feuilletage margarine
120 unités par carton

2h-2h30 à 24°C

18-20 min à 180°C
Dorez à l'œuf avant cuisson

Croissant pur beurre

402506 **50** g | **20** % beurre dans le feuilletage
200 unités par carton

2h à 26-28°C

15 min à 190°C

Croissant pâtissier

401421 **52** g | Feuilletage margarine
200 unités par carton

2h à 24°C

18-20 min à 180°C
Dorez à l'œuf avant cuisson

CRU

Pain au chocolat pâtissier

402729

65 g | Feuilletage margarine
200 unités par carton

2 h - 2 h 30 à 26-28°C
15 min à 180°C
Dorez à l'œuf avant cuisson

Pain aux raisins pur beurre

400188

100 g | **18**% beurre dans le feuilletage (14% dans le produit fini)
120 unités par carton

2 h - 2 h 30 à 26-28°C
15 min à 190°C
Dorez à l'œuf avant cuisson

Pain au chocolat pur beurre

402505

60 g | **20**% beurre dans le feuilletage (18% dans le produit fini)
200 unités par carton

2 h à 26-28°C
15 min à 190°C

PAC

Croissant pur beurre

401258

65 g | **18**% beurre dans le feuilletage
68 unités par carton

30 min à T° ambiante
22-24 min à 165°C

Pain au chocolat pur beurre

401616

80 g | **18**% beurre dans le feuilletage (16% dans le produit fini)
68 unités par carton

30 min à T° ambiante
22-24 min à 165°C

Les plaisirs

Des fruits, du chocolat, de la crème pâtissière…
pour une palette de couleurs et de saveurs

CRU

Triangle aux amandes

401356 **100** g | Feuilletage au beurre
84 unités par carton

2 h - 2 h 30 à 26-28°C
13 min à 180°C
Dorez à l'œuf avant cuisson

Croissant aux abricots

400390 **110** g | Feuilletage au beurre
40 unités par carton

1 nuit à 4°C
1 h 45 à 28°C
17 min à 180°C
Dorez à l'œuf avant cuisson

Lunette flan

400216 **110** g
60 unités par carton

2 h 30 - 3 h à 24°C
18-20 min à 180°C
Dorez à l'œuf avant cuisson

Croissant pâtissier amande

400137 **85** g | Feuilletage margarine
120 unités par carton

2 h 30 - 3 h à 24°C
18-20 min à 180°C
Dorez à l'œuf avant cuisson

Croissant pâtissier chocolat

400057 **85** g | Feuilletage margarine
120 unités par carton

2 h 30 - 3 h à 24°C
18-20 min à 180°C
Dorez à l'œuf avant cuisson

CRU

Suisse aux pépites de chocolat

410355

120 g | Feuilletage au beurre
45 unités par carton

2 h - 2 h 30 à 26-28°C

13 min à 180°C
Dorez à l'œuf avant cuisson

Torsade aux pépites de chocolat

400415

100 g | Feuilletage au beurre
80 unités par carton

1 h - 1 h 45 à 26-28°C

13 min à 180°C
Dorez à l'œuf avant cuisson

Les plaisirs

Des fruits, du chocolat, de la crème pâtissière…
pour une palette de couleurs et de saveurs

PAC

Torsade aux pépites de chocolat

401190 **100** g I Feuilletage au beurre
52 unités par carton

30 min à T° ambiante
25 min à 165-170°C

Croissant cacao-noisette

401257 **85** g I Feuilletage au beurre
68 unités par carton

15 min à T° ambiante
18-20 min à 170-200°C

Croissant aux abricots

410320 **130** g I Feuilletage au beurre
45 unités par carton

30 min à T° ambiante
25-30 min à 165-170°C

PAC

Scoubidou chocolat

400272 **70** g
120 unités par carton

13-15 min à 185°C

Sacristain

410003 **150** g
40 unités par carton

16 min à 200°C
Saupoudrez de sucre glace après cuisson

Palmier

410001 **110** g | Feuilletage au beurre
60 unités par carton

20 min à 200°C

Chouquette

502597 **18** g
480 unités par carton

28-36 min à 170°C

Les brioches

Des formats individuels pour chaque instant gourmand

CRU

Nouveau !

Briochette à tête pur beurre

402774 **50** g
100 unités par carton

2 h - 2 h 30 à 24°C

13 min à 150°C
Dorez à l'œuf avant cuisson

Briochette pur beurre

410089 **60** g
100 unités par carton

2 h - 2 h 30 à 26-28°C

12 min à 190°C
Dorez à l'œuf avant cuisson

Briochette pur beurre

401668 **90** g
120 unités par carton

2 h - 2 h 30 à 26-28°C

15-18 min à 170°C
Dorez à l'œuf avant cuisson

Demi-viennoise aux pépites de chocolat

300083 **150** g
80 unités par carton

3 h à 24°C

15-18 min à 170°C
Dorez à l'œuf avant cuisson

Les beignets

Une recette légère réalisée à partir d'ingrédients nobles

DEC

Beignet chocolat-noisette

502547 **70** g | Sans huile de palme
44 unités par carton

4 h à 4°C
Saupoudrez de sucre

Beignet framboise

502548 **70** g | Sans huile de palme
44 unités par carton

4 h à 4°C
Saupoudrez de sucre

Beignet pomme

502546 **70** g | Sans huile de palme
44 unités par carton

4 h à 4°C
Saupoudrez de sucre

Beignet bretzel

502271 **70** g
48 unités par carton

45 min à T° ambiante
Saupoudrez de sucre

Les beignets

Une recette légère réalisée à partir d'ingrédients nobles

DEC

Nouveau !

Beignet de plage nature

502526 **100** g | Sans huile de palme
24 unités par carton

4 h à 4°C
À garnir selon vos envies

Nouveau !

Beignet de plage pomme

502528 **130** g | Sans huile de palme
24 unités par carton

4 h à 4°C
Saupoudrez de sucre

Nouveau !

Beignet de plage chocolat-noisette

502525 **130** g | Sans huile de palme
24 unités par carton

4 h à 4°C
Saupoudrez de sucre

Beignet long chocolat-noisette

502485 **130** g | Sans huile de palme
30 unités par carton

4 h à 4°C
Saupoudrez de sucre

Beignet long pomme

502486 **130** g | Sans huile de palme
30 unités par carton

4 h à 4°C
Saupoudrez de sucre

Beignet long nature

502558

90 g | Sans huile de palme
30 unités par carton

4 h à 4°C
À garnir selon vos envies

Les beignets

Une recette légère réalisée à partir d'ingrédients nobles

DEC

P'tit beignet nature

502527 **20** g | Sans huile de palme
140 unités par carton
3 h à 4°C

P'tit beignet chocolat-noisette

502524 **25** g | Sans huile de palme
140 unités par carton
3 h à 4°C

P'tit beignet pomme

502529 **25** g | Sans huile de palme
140 unités par carton
3 h à 4°C

Les donuts

DEC

Nouveau !

Donut fourré caramel

502608 **70** g
48 unités par carton

3 h à T° ambiante

Nouveau !

Donut fourré fraise

502607 **70** g
48 unités par carton

3 h à T° ambiante

Donut fourré cacao-noisette

502404 **72** g
48 unités par carton

3 h à T° ambiante

Donut cristal

510007 **53** g
48 unités par carton

3 h à T° ambiante

Nos nouveautés 2015

Rustiguette céréales
270g - 303610
PAC **p 28**

Bâtard complet
350g - 303615
PAC **p 34**

Lingot campagne noix
70g - 310624
PAC **p 39**

Lingot seigle raisins
70g - 310621
PAC **p 39**

Lingot céréales
70g - 310627
PAC **p 39**

Lingot pavot
70g - 310630
PAC **p 39**

Pain polaire
55g - 303609
DEC **p 44**

NEUHAUSER
FRANCE

Pain

Transmises par des générations d'artisans boulangers, les recettes de nos pains ont été préservées au fil du temps pour perpétuer un savoir-faire immuable.

Rustiguette et Rustiguette céréales réf. 302493 & réf. 303610 à retrouver en page 28
Et ½ Rustiguette et ½ Rustiguette céréales réf. 303161 & réf. 303164 à retrouver en page 41

Les prestiges

Des pains d'exception, précuits sur sole, reflets du meilleur de la boulangerie traditionnelle française

PAC

Rustiguette

302493 **270** g
22 unités par carton

8-10 min à 200°C

Nouveau !

Rustiguette céréales

303610 **270** g
22 unités par carton

8-10 min à 200°C

PAC

Pavé céréales

310529 **450**g
15 unités par carton

32-37 min à 175°C

Pavé rustique

310525 **450**g
15 unités par carton

32-37 min à 175°C

Pavé lin

310524 **450**g
15 unités par carton

32-37 min à 175°C

Pavé occitan

310528 **450**g
15 unités par carton

32-37 min à 175°C

Pavé campagne

310531 **450**g
15 unités par carton

32-37 min à 175°C

Les authentiques

Des pains au bon goût de la tradition, précuits dans un four à sole pour une croûte dorée et croustillante

PAC

Baguette de campagne à bouts pointus

310075 **250** g
35 unités par carton

20-23 min à 175°C

Délicette

305055 **280** g
20 unités par carton

15-18 min à 200°C

Pitchoune

310064 **250** g
35 unités par carton

20-22 min à 175°C

PAC

Baguette sézanette
(aux graines de sésame)

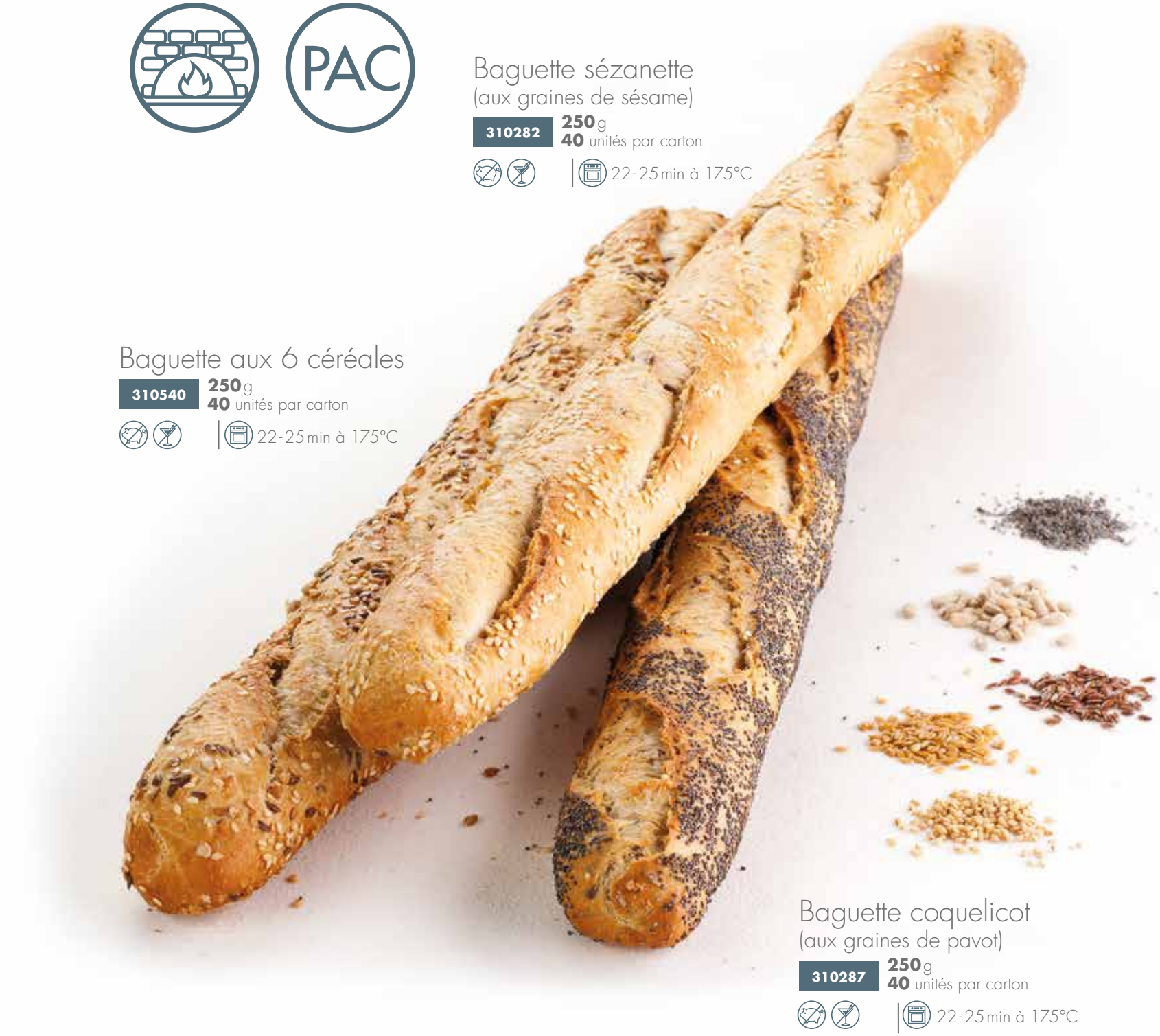
310282 **250**g
40 unités par carton

22-25 min à 175°C

Baguette aux 6 céréales

310540 **250**g
40 unités par carton

22-25 min à 175°C



Baguette coquelicot
(aux graines de pavot)

310287 **250**g
40 unités par carton

22-25 min à 175°C

Les authentiques

Des pains au bon goût de la tradition, précuits dans un four à sole pour une croûte dorée et croustillante

PAC

Andalou

305057 **455** g
20 unités par carton

18-22 min à 200°C

PAC

Bûchette nature

302817 **340** g
22 unités par carton

18-20 min à 200°C

Bûchette sésame

302818 **340** g
22 unités par carton

18-20 min à 200°C

Bûchette pavot

302819 **340** g
22 unités par carton

18-20 min à 200°C

Baguette sur sole

310325 **280** g
30 unités par carton

15-18 min à 190°C

Gros pain sur sole

310533 **450** g
20 unités par carton

18-22 min à 175°C

Les authentiques

Des pains au bon goût de la tradition, précuits dans un four à sole pour une croûte dorée et croustillante

PAC

Bâtard céréales

310378 **350** g
20 unités par carton

30 min à T° ambiante
35-40 min à 175-180°C

Bâtard campagne noix

310370 **350** g
20 unités par carton

30 min à T° ambiante
35-40 min à 175-180°C

Bâtard campagne

310374 **440** g
12 unités par carton

30 min à T° ambiante
35-40 min à 175-180°C

Nouvelle recette !

Bâtard complet

303615 **350** g
20 unités par carton

30 min à T° ambiante
35-40 min à 175-180°C

PAC

Bâtard olives noires

310051 **350**g
20 unités par carton

30 min à T° ambiante
35-40 min à 175-180°C

Bâtard seigle

310380 **350**g
20 unités par carton

30 min à T° ambiante
35-40 min à 175-180°C

Bâtard maïs et graines de tournesol

310680 **350**g
20 unités par carton

30 min à T° ambiante
35-40 min à 175-180°C

Bâtard son

310376 **350**g
20 unités par carton

30 min à T° ambiante
35-40 min à 175-180°C

Bâtard blanc

310158 **440**g
12 unités par carton

30 min à T° ambiante
35-40 min à 175-180°C

Les authentiques

Des pains au bon goût de la tradition, précuits dans un four à sole pour une croûte dorée et croustillante

PAC

Pain polka

310271 **550**g
18 unités par carton

30 min à T° ambiante
40-45 min à 175-180°C

Pain tordu

302631 **450**g
18 unités par carton

18 min à 200°C

Boule campagne

310550 **350**g
25 unités par carton

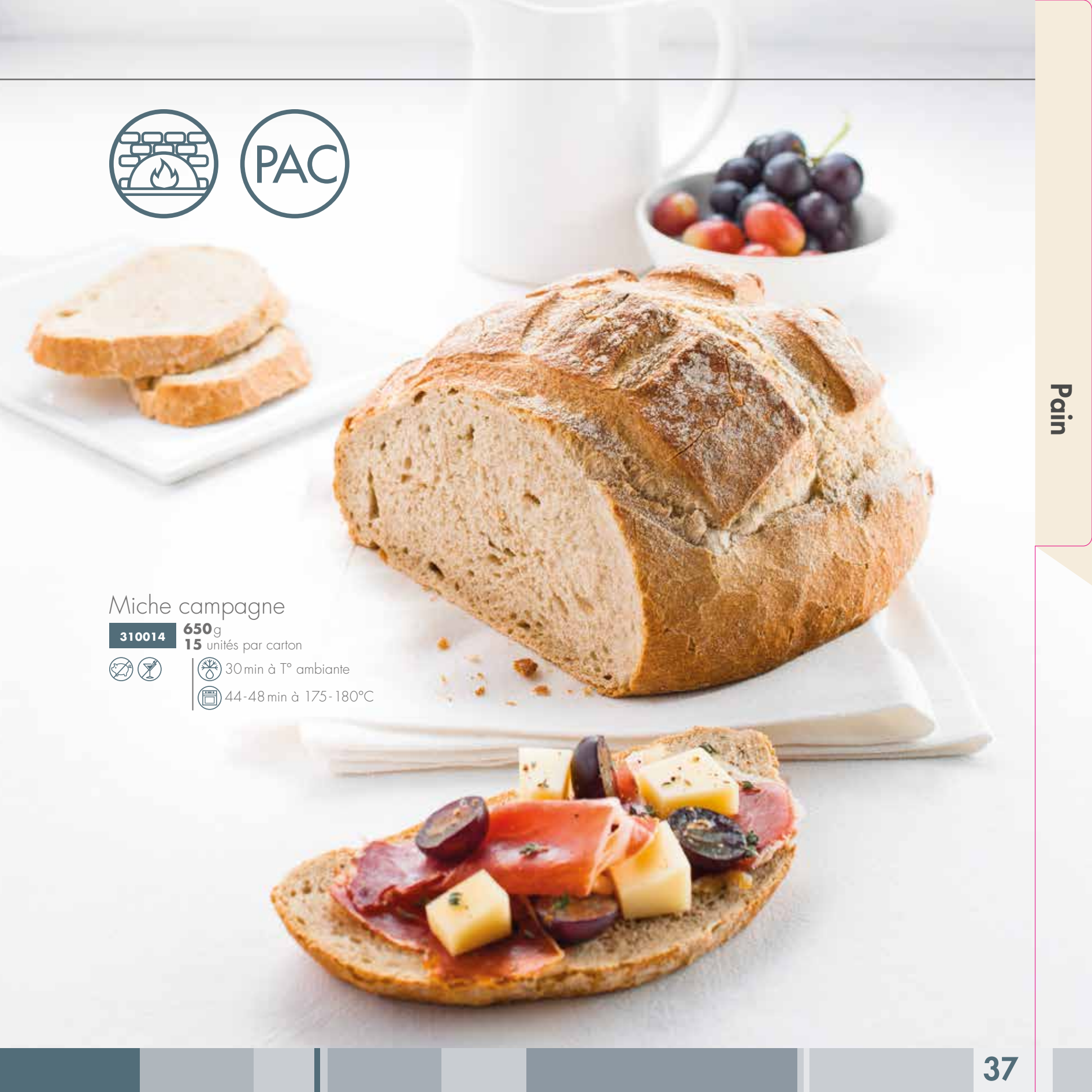
30 min à T° ambiante
35-40 min à 175-180°C

Boule

310259 **440**g
12 unités par carton

30 min à T° ambiante
35-40 min à 175-180°C

PAC



Miche campagne

310014

650 g
15 unités par carton

30 min à T° ambiante
44-48 min à 175-180°C

Les pains des chefs

Une diversité de formes et de saveurs en petits formats, parfaits pour réaliser des mini-sandwichs, accompagner une salade ou combler une petite faim

PAC

Mini ciabatta

310553 **45** g
110 unités par carton

10 min à 180°C

Petit pain fuson multicéréales

302731 **80** g
100 unités par carton

8-12 min à 200°C

Petit pain fuson

305146 **80** g
100 unités par carton

8-12 min à 200°C

Petit pain

310174 **60** g
100 unités par carton

30 min à T° ambiante
15-17 min à 175-180°C

PAC

Nouveau !

Lingot seigle raisins

310621 **70** g
80 unités par carton

9-12 min à 210°C

Nouveau !

Lingot campagne noix

310624 **70** g
80 unités par carton

9-12 min à 210°C

Nouveau !

Lingot céréales

310627 **70** g
80 unités par carton

9-12 min à 210°C

Nouveau !

Lingot pavot

310630 **70** g
80 unités par carton

9-12 min à 210°C

Lingot du fournil

310516 **70** g
80 unités par carton

9-12 min à 210°C

Les pains sandwichs

Des goûts, des textures et des formes originales, pour laisser libre cours à la création des chefs

PAC

½ Baguette sandwich sésame

302596 **130** g
70 unités par carton

12-15 min à 200°C

½ Baguette sandwich pavot

302597 **130** g
70 unités par carton

12-15 min à 200°C

½ Baguette sandwich céréales

302796 **130** g
70 unités par carton

12-15 min à 200°C

PAC

½ Rustiguette

303161 **125** g
52 unités par carton

8-10 min à 200°C

½ Rustiguette céréales

303164 **125** g
52 unités par carton

8-10 min à 200°C

Déjeunette rustique

302600 **140** g
60 unités par carton

12-15 min à 200°C

PAC

½ Viennoise

310069 **130** g
40 unités par carton

30 min à T° ambiante
14-16 min à 175-180°C

PAC

½ Baguette club

310016 **140** g
70 unités par carton

30 min à T° ambiante
17-20 min à 175-180°C

Les pains sandwichs

Des goûts, des textures et des formes originales, pour laisser libre cours à la création des chefs

PAC

Panini

310246 **120** g
40 unités par carton

30 min à T° ambiante
2-5 min au grill

Panini

301175 **140** g
50 unités par carton

30 min à T° ambiante
2-5 min au grill

Panini moulé sésame

300107 **130** g
60 unités par carton

45 min à T° ambiante
2-5 min au grill

Pain bagnat

303218 **150** g
36 unités par carton

18-20 min à 175-180°C

Ciabatta

303305

160 g | Huile d'olive vierge extra
44 unités par carton

30 min à T° ambiante

16-19 min à 175-180°C

Les pains sandwichs

Des goûts, des textures et des formes originales, pour laisser libre cours à la création des chefs

DEC

Nouveau !

Pain polaire

303609 **55** g | ∅ 15,5cm
84 unités par carton

3 h à 4 h

Les classiques

Les incontournables de la boulangerie française accessibles à tous

CRU

Baguette céréales

305006 **330** g
50 unités par carton

2 h 30 à 24°C
18-20 min à 210°C

Baguette graines de tournesol

301055 **320** g
45 unités par carton

2 h 30 à 24°C
18-20 min à 210°C

Baguette fourniline

300073 **330** g
50 unités par carton

2 h 30 à 24°C
24 min à 200°C

Les classiques

Les incontournables de la boulangerie française accessibles à tous

CRU

Pitchoune

310471 **330** g
46 unités par carton

2 h 15 à 24°C
18 min à 190°C

Baguette de campagne

305004 **330** g
50 unités par carton

2 h 30 à 24°C
18-20 min à 210°C

Baguette complète

300327 **340** g
50 unités par carton

2 h 30 à 24°C
18-20 min à 210°C

Baguette viennoise

300859 **340** g
50 unités par carton

3 h à 24°C
18-20 min à 170°C

CRU

Pain champêtre à bouts pointus

310464

530 g
30 unités par carton

2 h 30 à 24°C
30 min à 190°C

Les classiques

Les incontournables de la boulangerie française accessibles à tous

CRU

Bâtard blanc

300862 **340** g
30 unités par carton

2 h 30 à 24°C
18-20 min à 210°C

Bâtard complet

300050 **380** g
30 unités par carton

3 h à 24°C
35 min à 190°C

Bâtard complet

300008 **500** g
20 unités par carton

3 h à 24°C
35-40 min à 180°C

Bâtard aux céréales

300048 **380** g
30 unités par carton

3 h à 24°C
28 min à 200°C

Bâtard aux céréales

300546 **500** g
20 unités par carton

3 h à 24°C
35 min à 200°C

Bâtard au son

300049 **380** g
30 unités par carton

3 h à 24°C
30 min à 180°C

CRU

Bâtard seigle

300051 **380** g
30 unités par carton

3 h à 24°C
35 min à 190°C

Bâtard campagne

300006 **500** g
20 unités par carton

3 h à 24°C
35-40 min à 180°C

Boule campagne

300131 **500** g
20 unités par carton

3 h à 24°C
30 min à 190°C

Boule froment

300292 **520** g
20 unités par carton

3 h à 24°C
30 min à 190°C

Bâtard blanc

300063 **650** g
20 unités par carton

3 h à 24°C
35 min à 190°C

Les classiques

Les incontournables de la boulangerie française accessibles à tous

CRU

Baguette blanche 50 cm

303613 **290** g
50 unités par carton

2 h 30 à 24°C
18 min à 210°C

Pain blanc court 50 cm

303611 **530** g
30 unités par carton

2 h 30 à 24°C
22 min à 210°C

Ficelle

300081 **200** g
80 unités par carton

2 h 30 à 24°C
18-20 min à 210°C

Baguette blanche 57 cm

303612 **290** g
60 unités par carton

2 h 30 à 24°C
18 min à 210°C

CRU

Baguette blanche 57 cm

300125 **330** g
50 unités par carton

2 h 30 à 24°C
18 min à 210°C

Baguette blanche 64 cm

300011 **330** g
50 unités par carton

2 h 30 à 24°C
18 min à 210°C

Baguette sans sel 56 cm

300093 **330** g
50 unités par carton

2 h 30 à 24°C
18-20 min à 210°C

Pain blanc long 64 cm

302233 **530** g
36 unités par carton

2 h 30 à 24°C
22 min à 190°C

Les classiques

Les incontournables de la boulangerie française accessibles à tous

PAC

Nos pains sont fabriqués selon un process unique, le process 124.
Ce process apporte à nos pains :

- Une croûte fine et croustillante
- Une belle grigne différenciante
- Une mie couleur crème
- Une durée de conservation optimale après cuisson

Gros pain long 62 cm

310149 **470** g
20 unités par carton

30 min à T° ambiante
24-28 min à 175-180°C

Baguette viennoise

310033 **230** g
23 unités par carton

30 min à T° ambiante
15-17 min à 175-180°C

Ficelle

310165 **145** g
40 unités par carton

30 min à T° ambiante
16-18 min à 175-180°C

Baguette sans sel

310090 **250** g
30 unités par carton

30 min à T° ambiante
18-21 min à 175-180°C

Baguette 57 cm*

300300 **280** g
30 unités par carton

30 min à T° ambiante
15-18 min à 200°C
*Hors process 124

Baguette 62 cm

310242 **300** g
40 unités par carton

30 min à T° ambiante
18-21 min à 175-180°C

PAC

Baguette 57 cm

302309 **300** g
35 unités par carton

30 min à T° ambiante
20-23 min à 175-180°C

Baguette 57 cm

302298 **250** g
45 unités par carton

30 min à T° ambiante
18-21 min à 175-180°C

Gros pain 57 cm

310133 **470** g
20 unités par carton

30 min à T° ambiante
24-28 min à 175-180°C

Nos nouveautés 2015

Canelé
60g - 502600
DEC **p 57**

Religieuse café
120g - 502598
DEC **p 58**

Religieuse chocolat
120g - 502599
DEC **p 58**

Muffin myrtilles crumble
115g - 502596
DEC **p 59**

Fond de tarte sucré pur beurre
Ø 10cm - 502601
PAC **p 62**

Fond de tarte sucré pur beurre
Ø 22cm - 502596
PAC **p 62**

NEUHAUSER
FRANCE

Pâtisserie

Une sélection des meilleures pâtisseries, simples et rapides à mettre en œuvre pour répondre à chaque instant gourmand.

Tartelette citron meringuée
réf. 502605
à retrouver en page 56

Les individuelles

DEC

Nouvelle recette !

Tartelette chocolat

502604 **85** g
24 unités par carton

2 h à 4°C

Nouvelle recette !

Tartelette citron meringuée

502605 **120** g
12 unités par carton

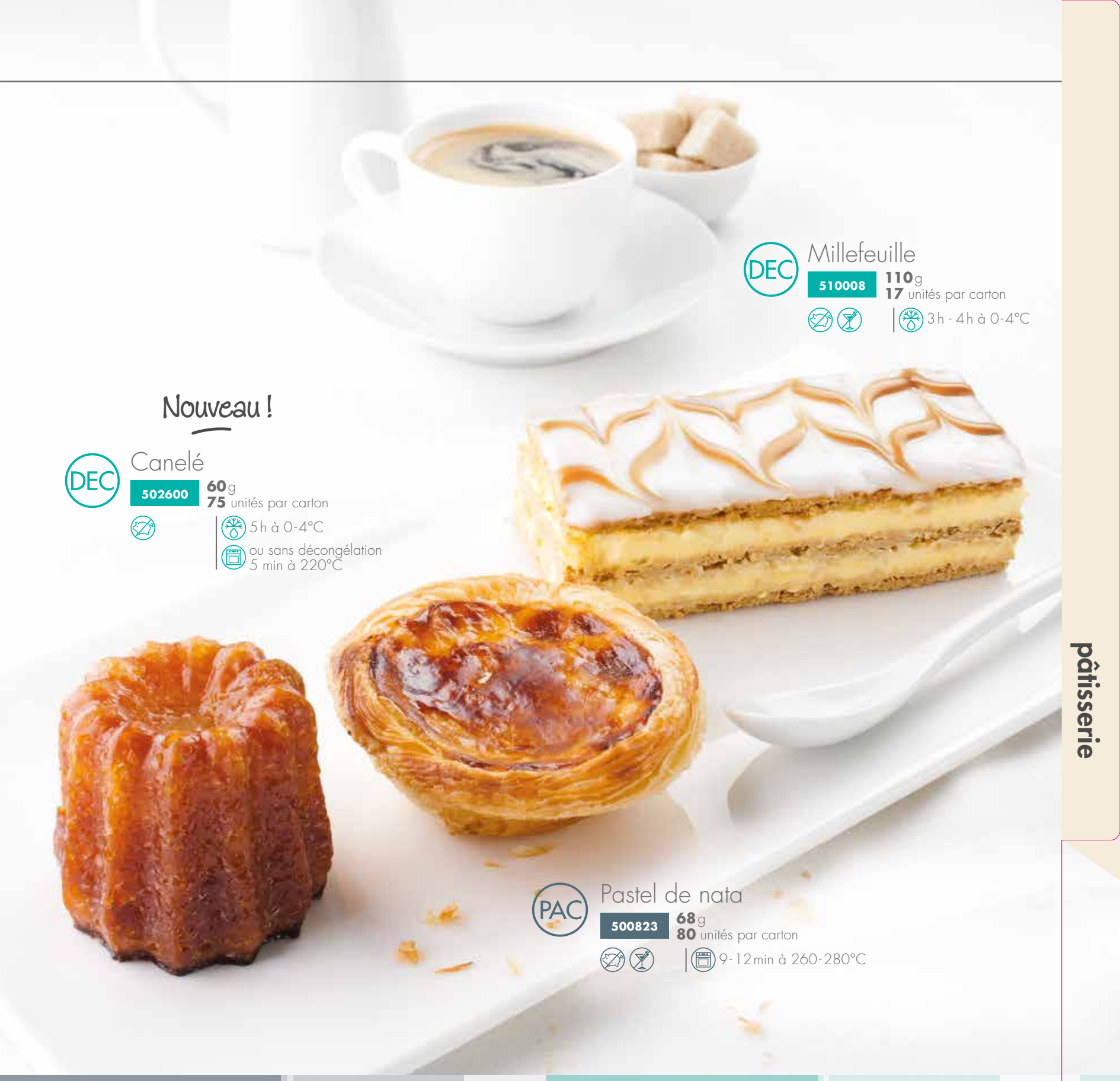
2 h à 4°C

Nouvelle recette !

Tartelette aux pommes à la Normande

502606 **110** g
24 unités par carton

2 h à 4°C



DEC

Millefeuille

510008 **110** g
17 unités par carton

3 h - 4 h à 0-4°C

Nouveau !

DEC

Canelé

502600 **60** g
75 unités par carton

5 h à 0-4°C
ou sans décongélation
5 min à 220°C

PAC

Pastel de nata

500823 **68** g
80 unités par carton

9-12 min à 260-280°C

Les individuelles

DEC

Nouveau !

Religieuse café

502598 **120** g
9 unités par carton

4 h 30 - 5 h à 0-4°C

Nouveau !

Religieuse chocolat

502599 **120** g
9 unités par carton

4 h 30 - 5 h à 0-4°C

Éclair café

502488 **90** g
18 unités par carton

3 h - 3 h 30 à 0-4°C

Éclair chocolat

502487 **90** g
18 unités par carton

3 h - 3 h 30 à 0-4°C

Éclair vanille

502489 **90** g
18 unités par carton

3 h - 3 h 30 à 0-4°C

Les spécialités américaines

DEC

Cookie nature aux pépites de chocolat noir

502492 **70**g
48 unités par carton

5h à 0-4°C

Cookie cacao aux pépites de chocolat noir

502493 **70**g
48 unités par carton

5h à 0-4°C

Nouveau !

Muffin nature aux pépites de chocolat noir

502490 **115**g
24 unités par carton

5h à 0-4°C
Pour plus de moelleux, réchauffez 5 secondes au micro-ondes avant de servir

Muffin chocolat aux morceaux de chocolat

502491 **115**g
24 unités par carton

5h à 0-4°C
Pour plus de moelleux, réchauffez 5 secondes au micro-ondes avant de servir

Muffin myrtilles crumble

502596 **115**g
24 unités par carton

5h à 0-4°C
Pour plus de moelleux, réchauffez 5 secondes au micro-ondes avant de servir

Les gâteaux à partager

DEC

Mousseline tropézienne 6/8 parts

510000 **650**g
6 unités par carton

3 h à 0-4°C

DEC

Tarte au flan
prédécoupée 10 parts

510018 **1800** g
8 unités par carton

12 h à 0-4°C
Passez au four quelques minutes à 150°C

Moelleux chocolat
prédécoupé 14 parts

510019 **1700** g
4 unités par carton

4 h-5h à 0-4°C

PAC

Tarte au flan 10 parts

502583 **2000** g
7 unités par carton

60 min à 200°C

Les aides culinaires sucrées

PAC

Nouveau !

Fond de tarte sucré pur beurre Ø10 cm

502601 **45** g
100 unités par carton

15 min à 180°C

À garnir après cuisson

Nouveau !

Fond de tarte sucré pur beurre Ø22 cm

502602 **220** g
16 unités par carton

20 min à 180°C

À garnir après cuisson

Plaque feuilletée pur beurre non piquée - 40x60 cm

510056 **700** g | **33** % beurre
15 unités par carton

30 min à T° ambiante

20 min à 200°C

Plaque feuilletée margarine non piquée - 36x56 cm

510049 **600** g | **30** % margarine
16 unités par carton

30 min à T° ambiante

20 min à 200°C

Plaque feuilletée pur beurre piquée - 40x60 cm

510064

700g | **33**% beurre
15 unités par carton

30 min à T° ambiante

20-25 min à 200°C

Nos nouveautés 2015

Fond pâte brisée Ø 12 cm PAC **p 71**
502603

NEUHAUSER
FRANCE

Traiteur

Parce que proposer une offre de produits traiteur est aujourd'hui incontournable, nous avons sélectionné pour vous, les plus grands classiques gourmands, faciles à préparer grâce à une remise en œuvre rapide.

Recette réalisée avec la plaque pizza rectangle 39x59cm réf. 600700
à retrouver en page 71

Les tartes salées individuelles et croques

PAC

Tarte provençale
(Tomates, courgettes, oignons, poivrons, mozzarella)

600876 **200** g
22 unités par carton

45 min à 180°C

Tarte au saumon et épinards

600695 **200** g
24 unités par carton

45 min à 180°C

PAC

Quiche lorraine

600699 **200** g
24 unités par carton

45 min à 180°C

Tarte aux 4 fromages

(emmental, comté, bleu, tosca)

600697 **200** g
24 unités par carton

45 min à 180°C

Tarte aux poireaux

600696 **200** g
24 unités par carton

45 min à 180°C

Croque-monsieur

610031 **220** g
24 unités par carton

1 h à 0-4°C
15-20 min à 180°C

Les feuilletés

PAC

Feuilleté viande (porc)

600692 **200** g
50 unités par carton

30 min à 0-4°C

25-30 min à 200°C
Dorez à l'œuf, rayez
et piquez avant cuisson

Feuilleté comté

600693 **200** g
50 unités par carton

30 min à 0-4°C

25-30 min à 200°C
Dorez à l'œuf, rayez
et piquez avant cuisson

Feuilleté hot-dog

610002 **150** g
35 unités par carton

30 min à 0-4°C

25-30 min à 200°C
Dorez à l'œuf
et piquez avant cuisson

Feuilleté merguez

610014 **150** g
35 unités par carton

30 min à 0-4°C

25-30 min à 200°C
Dorez à l'œuf avant cuisson

Les baguettes garnies

PAC

Baguette pizza royale
(jambon, champignons, poivrons et sauce tomate)

610003 **170**g
18 unités par carton

10 min à 180°C

Baguette flambée
(lardons fumés, oignons et béchamel)

610004 **170**g
18 unités par carton

10 min à 180°C

Baguette au fromage de chèvre

610001 **170**g
18 unités par carton

10 min à 180°C

Les spécialités régionales

PAC

Focaccia méditerranéenne
(Tomates, poivrons rouges, poivrons jaunes, olives vertes, câpre)

610025 **200** g | Huile d'olive vierge extra
40 unités par carton

7-8 min 200-210°C

Focaccia stracchino

610026 **200** g | Huile d'olive vierge extra
36 unités par carton

7-8 min 200-210°C

Pâté viande lorrain
(viande de porc marinée au vin blanc et au vin rouge)

600008 **170** g
50 unités par carton

25 min à 200°C

Fougassette
(Grattons de porc et 4 épices - cannelle, gingembre, girofle, muscade)

610000 **100** g
40 unités par carton

20 min à 200°C

Coca frita
(Tomates, oignons, poivrons, aubergines)

610015 **120** g
60 unités par carton

10 min à T° ambiante
30 min à 175°C

Aides culinaires salées

PAC

Nouveau !

Fond pâte brisée Ø 12 cm

502603 **70** g
56 unités par carton

20 min à 180°C
À cuire impérativement garni

Nouvelle recette !

Plaque pizza rectangle 39 x 59 cm

600700 **1250** g
10 unités par carton

1 h à 0-4°C
10-15 min (selon garniture) à 200°C

Plaque pizza rectangle 40 x 60 cm

510029 **1000** g
10 unités par carton

30 min à T° ambiante
10-15 min (selon garniture) à 210°C

Notes

NEUHAUSER
FRANCE

Memento

Votre interlocuteur : Nom : .....

Mail : .....

Tel : .....

Votre contact télévente : Tel : .....

Votre site d'affectation : .....

Vos jours de commande : .....

.....

.....

Vos jours de livraison : .....

.....

.....

www.neuhauser.fr

NEUHAUSER
FRANCE

Nos équipes de télévendeuses sont à votre disposition sur tous nos sites

1. Boulangerie Neuhauser
57730 Folschviller (siège)
Tél : 03 87 93 96 80
Fax : 03 87 93 82 82

2. Panilor
57180 Terville
Tél : 03 82 88 20 20
Fax : 03 82 88 41 85

3. UMB
02100 Saint Quentin
Tél : 03 23 62 95 95
Fax : 03 23 64 25 63

4. Savipol Panification
10300 Sainte Savine
Tel : 03 25 78 00 01
Fax : 03 25 72 50 11

5. Boulangerie de L'Europe
51100 Reims
Tél : 03 26 50 54 54
Fax : 03 26 05 06 67

6. PBS
85210 Sainte Hermine
Tel : 02 51 97 91 00
Fax : 02 51 97 91 01

7. BCS Ile de France
45300 Pithiviers
Tél : 02 38 30 42 40
Fax : 02 38 30 42 02

8. BVF
42740 Saint Paul en Jarez
Tél : 04 77 73 71 71
Fax : 04 77 73 71 70

9. Sud Panification
06510 Carros
Tél : 04 93 29 21 00
Fax : 04 93 08 87 25

10. PANITA
13153 Tarascon
Tél : 04 90 91 51 70
Fax : 04 90 91 51 79

11. La Panetière
83500 La Seyne Sur Mer
Tél : 04 98 00 39 40
Fax : 04 94 30 05 33

12. Le Fournil Biterrois
34440 Colombiers
Tél : 04 67 32 67 67
Fax : 04 67 32 67 68

13. Boulangerie Neuhauser
67116 Reichstett
Tél : 03 87 93 96 80
Fax : 03 87 93 82 82

14. Boulangerie Neuhauser
82000 Montauban
Tél : 04 67 32 67 67
Fax : 04 67 32 67 68

www.neuhauser.fr

BCS

Catalogue réservé aux professionnels. Tous les produits présentés dans ce catalogues sont vendus surgelés. Visuels non contractuels - Suggestions de présentation.